РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 267/2013 НА КОМИСИЯТА

от 18 март 2013 година

за одобрение на минимална промяна в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Chianti Classico (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни [1], и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕС) № 1151/2012 влезе в сила на 3 януари 2013 г. С него бе отменен и заменен Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [2].

(2) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Италия за одобрение на промяна в спецификацията на защитеното наименование за произход „Chianti Classico“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 2446/2000 на Комисията [3], изменен с Регламент (ЕС) № 216/2011 [4].

(3) Заявката има за цел да се промени спецификацията с уточнение на описанието на продукта, метода на производство и опаковането.

(4) Комисията разгледа съответното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като промяната е незначителна, Комисията може да я одобри, без да прибягва до процедурата, предвидена в членове 50—52 от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Chianti Classico“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Единният документ, в който се изреждат основните елементи на спецификацията, се намира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 18 март 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
[2] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
[3] ОВ L 281, 7.11.2000 г., стр. 12.
[4] ОВ L 59, 4.3.2011 г., стр. 17.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В спецификацията на защитеното наименование за произход „Chianti Classico“ се одобрява следната промяна:

— **Описание на продукта**

Добавено е позоваване на тосканския регистър на маслинената зародишна плазма, тъй като този документ периодично се актуализира, с цел да се отчетат научните и генетичните резултати от провежданите в момента научи изследвания върху старите маслинови дървета на нашата територия.

Тази промяна следователно не се дължи на желание да се въведат нови сортове, а на това да се разширят познанията, благодарение на което става възможно въвеждането на сортове, които отдавна съществуват, но до този момент все още не са описани и регистрирани.

— **Метод на производство**

Характеристики на културата

Що се отнася до характеристиките на растителната среда, беше счетено за полезно да се намали с 20 метра минималната височина, под която маслиновите дървета не могат да бъдат вписвани в регистъра, доколкото минималната височина на цялата територия е 180 метра над морското равнище. Към момента на изготвяне на първоначалната версия на спецификацията, използваните системи за измерване не бяха толкова точни, колкото са сега. Благодарение на съвременните GPS системи, стана възможно постигането на по-голяма точност.

Производство на маслиново масло

Въведено е ново производствено ниво при маслиновите насаждения с гъстота над 500 растения на хектар, тъй като територията на Chianti Classico включва насаждения, датиращи от 90-те години, които отговарят на тогавашните технически критерии и при които праговото количество от 650 килограма масло на хектар е сериозна пречка за икономиката и развитието на сектора.

Метод на бране и съхранение

За превоза на маслините, освен щайгите, също така могат да се използват касети и колички, но в този случай транспортирането до мелницата за преработка на маслините трябва да стане в деня на брането и в предвидения тридневен срок, в случай че се използват престояли щайги.

Метод на екстрахиране на масло и приготовление на партидите

След като бяха въведени новите технологични системи, разработени от производителите и вече използвани в други страни производителки, вече е възможно почистването на маслините с помощта на въздушна струя, с цел във все по-голяма степен да се отдаде дължимото на нуждата от пестене на вода.

Валидност на сертификата за съответствие

Отговарящото на стандартите, установени в спецификацията, масло може да се бутилира до 31 октомври на годината, която следва годината на маслинената реколта, ако е подложено на процес на филтриране (избистряне) до 31 декември и, при всяко положение, най-късно към датата на заявката за сертифициране.

При положение че маслото притежава предвидените в спецификацията химични и органолептични характеристики и че условията на съхранение са правилни, то може да се съхранява с малки вариации по отношение на качеството, които обаче не поставят под съмнение спазването на критериите за маслото Chianti Classico ЗНП. Практиката по филтриране е добавена с уточнението, че тя има за цел избистрянето (а не просто филтриране на твърдите частици) и че трябва да бъде изпълнена не по-късно от 31 декември, за да могат да бъдат обучени производителите на маслини в използването на техники на съхранение, които са по-подходящи за търговското предлагане на качествен продукт.

Освен това е направено уточнението, че физичните характеристики на маслото трябва да бъдат окончателни към момента на вземането на проба от тях, т.е. ако намерението е отговарящото на изискванията масло да бъде бутилирано не по-късно от 31 октомври на годината, която следва годината на реколтата, и че филтрирането с цел избистряне трябва да бъде извършено не по-късно от 31 декември или, при всички положения, преди вземането на пробата, ако въпросната заявка е получена преди 31 декември.

С промяната се добавя възможността да не се прибягва до филтриране, за да не бъде ограничена свободата на действие на стопанисващия обекта, но маслото задължително трябва да бъде съхранявано под инертен газ, за да се запазят по най-добрия начин неговите качествени характеристики.

— **Други (опаковане)**

За в бъдеще могат да се използват метални съдове за разфасовките, които са по-малки от 3 и 5 литра.

Добавени са дори разфасовки под 100 ml, при условие че не се продават самостоятелно, а че се предлагат на пазара пакетирани по такъв начин, че по своя общ обем да съответстват на нормативно разрешените. Промяната произтича от задължението да се отговори на пазарните изисквания, според които тези малки разфасовки ще позволят да се удовлетворят очакванията в сектора на ресторантьорството, който предпочита да не използва вече наченати бутилки, и да се гарантира по-широкото разпространение на продукта с цел утвърждаване на позициите му на пазара.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 (*)

„**CHIANTI CLASSICO**“

№ ЕО: IT-PDO-0205-0977-7.11.2011

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Chianti Classico“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни мазнини и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

Необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“ се произвежда от маслини от маслинови насаждения, вписани в регистъра и включващи най-малко 80 % растения от сортовете Frantoio, Correggiolo, Moraiolo и Leccino, поотделно или смесени, и най-много 20 % растения от други сортове от района, които обаче трябва да са вписани в тосканския регистър на маслинената зародишна плазма.

Към момента на пускане за потребление като ЗНП „Chianti Classico“ маслото трябва да притежава следните характеристики:

— киселинност (изразена като олеинова киселина): максимум 0,5 %,

— пероксидно число: не повече от 12 (милиеквиваленти кислород),

— екстинкция спрямо ултравиолетово K 232: не повече от 2,1 и K270: не повече от 0,2,

— високо съдържание на олеинова киселина: > 72 %,

— общо CMP (фенолни антиоксиданти) — повече от 150 ppm,

— общо токофероли — повече от 140 ppm.

Освен това маслото трябва да бъде:

— с цвят от наситенозелен до зелен със златисти нюанси,

— с чист аромат на маслиново масло и плодов привкус.

По-специално фишът с резултатите от теста за дегустация трябва да отчете следните показатели:

а) привкус на зелен плод 3-8;

б) горчивина 2-8;

в) пикантност 2-8.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

—

(*) Заменен от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

—

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Операциите по отглеждане, производство и смилане на необработеното маслиново масло екстра качество със ЗНП „Chianti Classico“ трябва да бъдат извършени изключително в географския район на производство, определен в точка 4.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Маслото „Chianti Classico“ трябва да се опакова в района на производство в стъклени или метални съдове, в определените обеми и номинални количества до 5 (пет) литра; Допускат се също така разфасовки под 100 ml, изработени от стъкло, метал или PET, при условие че те са пакетирани по начин, който е съобразен с нормативно разрешения общ обем. Всеки съд трябва да е херметически затворен, така че при отваряне да се наложи да бъде разкъсан гаранционният печат.

Опаковането на необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“ трябва да се извършва в рамките на географския район на производство, за да се гарантира по-добре контролът на произхода на продукта и за да не се даде възможност транспортирането му в насипно състояние извън този район да доведе до влошаване и загуба на специфичните характеристики, определени в точка 3.2 по-горе, а именно на типичния горчив и пикантен привкус на необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“, който се обуславя от съдържанието на фенолни антиоксиданти и от профила на ароматните вещества. Въздействието на кислорода в атмосферния въздух по време на фазата на пресипване от един съд в друг, изпомпване, транспортиране и разтоварване, които действия биха се повтаряли с по-голяма честота в случай на бутилиране извън района, може да стане причина за загуба на специфичните характеристики на необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“, описани в точка 3.2.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Върху етикетите на съдовете, освен стандартните текстове, предвидени от законодателството и търговските стандарти, трябва да фигурира надписът „Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico“, следван непосредствено от обозначението „Denominazione di Origine Protetta“, както и от годината на производство, посочена с лесно видими и незаличими букви.

Забранено е добавянето към посоченото по-горе наименование на други определения, свързани с качеството, ако не са изрично предвидени в настоящата спецификация. Разрешено е обаче използването на марки на кооперативи, наименования на производствени стопанства, земеделски имения, ферми и топонимни указания с позоваване на действителни местности, където се отглеждат маслините.

Името на защитеното наименование трябва да фигурира на етикета с ясни, незаличими букви с висококонтрастен цвят спрямо цвета на етикета. Буквите, с които се изписват евентуалните допълнителни текстове, не трябва да надвишават 50 % от използваните в наименованието за произход, което е обект на контрол.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на маслото „Chianti Classico“ включва административните територии на следните общини от провинциите Сиена и Флоренция: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti и Radda in Chianti, които са обхванати изцяло, и, частично, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa и Tavarnelle Val di Pesa.

Този район съвпада с района, определен за производството на виното „Chianti Classico“, описан в междуминистерско постановление от 31 юли 1932 г. и публикуван в Официалния вестник на Италианската република, бр. 209 от 9 септември 1932 г.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Територията, на която се произвежда маслото „Chianti Classico“, се отличава със специфични климатични и хидрогеоложки характеристики и е добре обособена в географски аспект още от XIV век.

Районът на производство е доста хомогенен, от гледна точка на почвата и климата, и се характеризира със средно прохладна и суха есен, следвана от сурова зима. Природната среда, в своята съвкупност, притежава характеристики, които позволяват отглеждането на маслинови насаждения на границата на територията на естественото им разпространение, което е влияело в миналото и продължава да влияе и днес на процеса на плодоносене и зреене на маслините.

Съгласно прилаганите от край време на тази територия техники, плодовете се берат директно на самото дърво, преди достигане на физиологичната зрялост.

Температурните условия също така влияят на типологията на формата на маслиновите насаждения (като правило разклоняваща се към върха), възприета от местните земеделски производители, което позволява на короната да придобие по-голям обем, за да може по-добре да се разпредели топлината и светлината във вътрешността на короната, които са фактори, подпомагащи развитието на маслиновите дървета в течение на кратки периоди от годината.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“ се произвежда от сортове, които са традиционно култивирани в Тоскана, и се отличава със своя сетивен профил, дължащ се по-специално на интензивния горчив и пикантен привкус, съчетан с доловими за обонянието нотки на плодов аромат.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ)*

Химичните и органолептичните характеристики на необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“ са свързани с климатичните условия в района на производство, които пряко влияят на качествения и количествения състав на фенолите, на горчивината и пикантността на вкус и на интензивността на плодовия аромат.

Предвид необходимостта да се защитят плодовете от първите есенни слани, се е появила традиция за ранно бране на маслините (т.е. преди да завърши зреенето). Макар и да е причина за добиването на по-малки количества масло, тази практика позволява маслините да се берат докато съдържанието на полифеноли е още високо и по този начин допринася за засилване на доловимите на вкус горчиви и пикантни нотки, което улеснява разпознаването на маслиновото масло „Chianti Classico“. Освен това, благодарение на температурните колебания в голям диапазон, които характеризират тази територия през есента, необработеното маслиново масло екстра качество „Chianti Classico“ се отличава и с доста отчетлив плодов аромат.

Този район на производство получи значително признание с обнародвания през 1716 г. указ на херцог Козимо III, с който се очертават сегашните граници на територията, за да се отдаде заслужено признание на високото качество и отличителните характеристики на местната лозарска и маслинова продукция: един вид ЗНП, издадено много преди да бъде създадено на книга. Още в изследването на G. Tavanti „Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo“ (Пълен теоретично-практически трактат за маслиненото дърво) от 1819 г. се изброяват основните сортове, разпространени в района Chianti Classico.

Препратка към публикуваната спецификация

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

Консолидираният текст на производствената спецификация може да бъде разгледан на следния уебсайт:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

или

директно на заглавната страница на Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) — Qualità e sicurezza (в горния десен ъгъл на екрана) — Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.